

日 曜		献立名	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			おかず			
			除去食対象献立	食品		
2 月	米粉パン	○	シュケメルリ (鶏肉のクリーム煮)		鶏肉、じゃがいも、パセリ、たまねぎ、菜種油、 ◎11小麦粉(中力)、★12バター、 脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ、牛乳	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、 ◎43コンソメの素、ペイリーフ
			野菜ソテー		◎2ロースハム、ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎49しょうゆ
			ココア		★26ココア	
3 火	麦ご飯	○	煮魚(いわし)		★7いわし切身、しょうが	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、◎28本みりん
			だぶ		鶏肉、◎20焼き豆腐、◎6かまぼこ、さといも、 ◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、(冷)ごぼう、 れんこん、干ししいたけ、※15でん粉	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ、 ◎50淡口しょうゆ、◎28本みりん、塩
			節分豆		★19一食節分豆	
4 水	ミルク ねじりパン	○	揚げぎょうざ		★4ぎょうざ、菜種油(揚げ油)	
			八宝菜		豚肉、うずら卵、いか、えび、にんじん、こまつな、 たまねぎ、はくさい、※14たけのこ、きくらげ、 干ししいたけ、菜種油、※15でん粉	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、 ◎25食酢、◎49しょうゆ
5 木	麦ご飯	○	丸天うどん		【トッピング】 ◎8野菜入り天ぷら	砂糖、◎49しょうゆ
					※8乾めん、鶏肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎49しょうゆ ◎50淡口しょうゆ、塩
			ほうれんそうの炒めもの	ごま	※3しらす干し、(冷)ほうれんそう、もやし、キャベツ、 菜種油、白ごま(すり)	◎49しょうゆ、◎28本みりん
			姪浜のりのふりかけ		★14一食姪浜のりのふりかけ	
6 金	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、うずら卵、※11高野豆腐、えび、にんじん、 たまねぎ、えだまめ、干ししいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ、塩
			れんこんの炒めなます		※10油揚げ(カット)、◎14しらたき、にんじん、れんこん、菜 種油	◎28本みりん、砂糖、◎49しょうゆ、◎25食酢
			昆布のつくだ煮		★15一食細切昆布のつくだ煮	
9 月	食パン	○	キャラメルクリーム		★17キャラメルクリーム	
			ポークビーンズ		豚肉、だいず、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、 ◎44デミグラスソース、トマトピューレー、 ◎23トマトケチャップ、◎49しょうゆ
			ツナサラダ	マヨ	★8ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、◎35マヨネーズ	◎26りんご酢、塩、◎31こしょう
10 火	麦ご飯	○	豆乳カレー		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、豆乳	◎38カレールー、塩、◎31こしょう、 ◎37カレー粉、◎23トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース
			ブロッコリーのソテー		◎2ロースハム、ブロッコリー、キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎49しょうゆ
			チーズ		★21一食チーズ	
12 木	チーズ ツイスト	○	ホキフライ		★5ホキフライ、菜種油(揚げ油)	
			ジュリエンスープ		豚肉、◎1ベーコン、にんじん、パセリ、たまねぎ、 キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎49しょうゆ
			いよかん		いよかん	
13 金	麦ご飯	○	豆腐の中華煮		豚肉、◎20豆腐、にんじん、※14たけのこ、根深ねぎ、 たまねぎ、きくらげ、菜種油、※15でん粉	◎29おろしにんにく、塩、◎31こしょう、◎27清酒、 砂糖、◎49しょうゆ、◎45オイスターソース、 ◎42中華スープの素
			野菜のじゃこ炒め		※3しらす干し、にんじん、キャベツ、コーン(ホール)、 菜種油	◎49しょうゆ、◎28本みりん、塩
16 月	ココア ロールパン	○	クリームリゾット		精白米、鶏肉、◎1ベーコン、にんじん、パセリ、たまねぎ、 ◎21マッシュルーム、菜種油、◎11小麦粉(中力)、 ★12バター、脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ、 牛乳	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
			海藻サラダ		★8ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、★10海藻ミックス、 菜種油	◎26りんご酢、塩、◎50淡口しょうゆ、砂糖
			アーモンド入り味付煮干し		★20一食アーモンド入り味付煮干し	

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

※麦ご飯・パンにつきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名『主食』」一覧表を
参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2026年1月～3月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2026年2月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	献立名	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			おかず			
			除去食対象献立	食品		
17	火	減量 ほうれんそう パン	みそちゃんぽん	ごま ごま油	★11中華めん、豚肉、いか、◎7天ぷら、にんじん、 青ねぎ、はくさい、もやし、きくらげ、菜種油、 白ごま(すり)、ごま油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、 ◎46麦みそ
			レバーとれんこんの から揚げ		◎3鶏レバー、れんこん、菜種油(揚げ油)	塩
			プチ洋なしゼリー		★22プチ洋なしゼリー	
			プチりんごゼリー		★23プチりんごゼリー	
18	水	麦ご飯	鶏の照り焼き		★3鶏の照り焼き	
			豚汁		豚肉、◎20豆腐、※10油揚げ(カット)、さといも、 ◎13こんにゃく、にんじん、青ねぎ、だいこん、(冷)ごぼう	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
			煮豆		★13金時豆	砂糖、塩、◎49しょうゆ
19	木	ぶどう ねじりパン	ポークシチュー		豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、 ◎21マッシュルーム、菜種油、脱脂粉乳、 ◎17ソフトチーズ	◎40ハヤシルウ、◎44デミグラスソース、塩、 ◎31こしょう、赤ワイン、◎23トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース
			キャベツの ドレッシングソテー		★2ウインナーソーセージ(スライス)、にんじん、 キャベツ、たまねぎ、コーン(ホール)、菜種油、 ◎36乳化ドレッシング	塩、◎31こしょう
			ヨーグルト		★25ヨーグルト	
20	金	麦ご飯	すき焼き		牛肉、◎20焼き豆腐、◎14しらたき、にんじん、 しゅんぎく、はくさい、根深ねぎ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			だいこんサラダ	ごま マヨ	◎2ロースハム、だいこん、きゅうり、白ごま(すり)、 ◎35マヨネーズ	塩、◎49しょうゆ
24	火	麦ご飯	衣笠丼	鶏卵	鶏肉、鶏卵、※10油揚げ(カット)、にんじん、たまねぎ、 根深ねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			みそ汁		◎20豆腐、じゃがいも、たまねぎ、※5わかめ	※4煮干し(出し用)、◎46麦みそ、◎47米みそ
25	水	背割り コッペパン	トマトケチャップ		★18一食トマトケチャップ	
			ポイルドソーセージ		★1ウインナーソーセージ	
			あさりの米粉 ミルクチャウダー		鶏肉、★9あさり、にんじん、パセリ、だいこん、たまねぎ、 菜種油、米粉、脱脂粉乳、◎17ソフトチーズ、 牛乳	白ワイン、塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素
			キャベツのソテー		キャベツ、菜種油	塩、◎31こしょう
26	木	麦ご飯	きびなごの天ぷら		★6きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎34ウスターソース
			だいずのいそ煮		豚肉、だいず、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、 いんげん、れんこん、※7ひじき、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎49しょうゆ
			あまおう		いちご	
27	金	黒糖食パン	じゃがいものカレー煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、 えだまめ、菜種油	塩、◎30ガーリック、◎37カレー粉、 ◎43コンソメの素、砂糖、◎49しょうゆ、 ◎23トマトケチャップ、◎34ウスターソース
			こまつなのソテー		◎2ロースハム、(冷)こまつな、キャベツ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう
			みかんクレープ		★24みかんクレープ	

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。
* 麦ご飯・パンにつきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。
◎ マークの物質につきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名」一覧表を参照してください。
※ マークの物質につきましては、「2026年1月～3月分食材料名」一覧表を参照してください。
★ マークの物質につきましては、「2026年2月分食材料名」一覧表を参照してください。